OPERATING INSTRUCTIONS FOR
AGA POWERVENT GAS FIRED COOKER MODELS
GC PV (2 OVEN) N.G. AND L.P.G.
GE PV (4 OVEN)

Gas Fired Cookers

For U.S. Canadian Markets

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR AGA.

NOTE: THESE INSTRUCTIONS SHOULD BE LEFT WITH THE APPLIANCE AND THE USER TO RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

This booklet has been prepared in the interest of providing you, the customer with basic information on the safe, correct use of your AGA Gas Range.

Instructions are provided on the operation and maintenance after-care of the AGA range and we would recommend that you read this instruction leaflet before you begin cooking.

WARNING: IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT IN CAUSING DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

- **DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
  - **DO NOT TRY TO LIGHT ANY APPLIANCE**
  - **DO NOT TOUCH ANY ELECTRICAL SWITCH**
  - **DO NOT USE ANY PHONE IN YOUR BUILDING**
  - **IMMEDITAELY CALL YOUR GAS SUPPLIER FROM A NEIGHBOUR'S PHONE. FOLLOW THE GAS SUPPLIERS INSTRUCTIONS.**
  - **IF YOU CANNOT REACH YOUR GAS SUPPLIER CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- **INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER, SERVICE AGENCY OR THE GAS SUPPLIER.**

SAFETY PRECAUTIONS

NOTE: READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS RANGE.

BASIC RANGE SAFETY PRECAUTIONS

1. Do not store combustible materials, gasolione or other inflammable vapors and liquids near a range.
2. Ensure and maintain the continual free passage of air to the burner housing. Do not stand obstacles against the burner outer door.

CHILD SAFETY

Children **MUST** be taught range practices to prevent possible injury. Listed below are some basic practices we recommend you read and follow for safe use of this appliance when children are present.

Children are more sensitive to heat than adults, therefore:

1. Do not leave children alone or unsupervised near the range and discourage them from this area.
2. Children should not be allowed to mount any part of the range.
3. Children **MUST** be taught that the range and its utensils can be hot.
4. Children should be taught that the range is not a toy. They should be forbidden to play with the range gas controls behind the burner outer door or any other range parts.
5. Let the heavy, hot utensils cool in a safe place but out of reach of small children.

CAUTION: AVOID STORING ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN IN ANY CABINETS INSTALLED ABOVE THE RANGE TO PREVENT THE RANGE BEING USED TO OBTAIN CABINET ACCESS AND POSSIBLE SERIOUS INJURY.

GAS ODOURS

If a gas odour is apparent with the pilot and main burner alight, turn off the gas supply to the range. Call your installer or local gas company to ensure that the gas pipework is sound.

WARNING: NEVER USE A MATCH OR NAKED FLAME TO LOCATE A GAS LEAK

SAFETY PRECAUTIONS AND HINTS

Temperatures in cabinet storage spaces above the range may be unsafe for storage of some type of materials such as volatile liquids or aerosol sprays which can explode.

Ensure space storage cabinets are capable of supporting the heavy weight of cooking utensils of the range.

The maximum depth of any cabinets installed above the top of the range must not exceed 330mm (13in).

GREASE

WARNING: HOT GREASE IS FLAMMABLE

Wipe off any grease deposits on the range top and front. Do not leave containers of cooking fat around the range. In the event of a grease fire, do not remove the pan but cover the pan to extinguish the flame.

WARNING: DO NOT DOUSE FLAME WITH WATER

Use a dry chemical type fire extinguisher if available, or sprinkle heavily with baking soda.

RANGE COOKING SAFETY PRECAUTIONS AND HINTS

Never reach directly into a hot oven to add or remove cooking utensils. Instead, pull the grid shelf out of its maximum projection and load or remove utensils.
Oven gloves will be necessary on utensil removal.

Although the range itself provides gentle radiation and convected warm air currents, it may not be used for increased space heating by exposing the hotplate with the insulating covers permanently raised or the oven doors left open. This instruction is based on safety considerations where accidents could occur, as does the use of ovens for storage space.

WARNING: DO NOT HEAT A CLOSED GLASS OR METAL CONTAINER IN THE OVEN.

Pressure build-up in the container may cause it to burst and result in harmful personal damage.

General Safety Precautions and Hints
for cooking utensils.

1. Ensure utensils have flat machined bases to obtain perfect contact with the hotplate.

06/14 EOPI 511501

2. Ensure the correct size utensil is chosen to prevent food boil-over.
WARNING: NEVER LEAVE A DEEP FAT FRYING OPERATION UNATTENDED.
3. Always turn utensil handles away from the front of the range and out of reach of small children

THE ORIGIN OF THE AGA RANGE

Developed in the late 1920"s as a solid fuel unit, the concept provided the facility to bake, boil, braise broil, roast, stew, toast and fry with the minimum of attention, and at the same time provide perfect cooking and easy management, with automatic heat control.

Later gas-firing developments have maintained this same standard of cooking facility, combined with safe automatic gas burning to ensure the absolute minimum of attention.

The range operates with a electrical supply and can be operated on Natural or L.P. gases (depending on model type), the range being connected to a vent pipe to dust the flue products and oven smells away.

HOW THE AGA RANGE FUNCTIONS

The AGA range is a gas-fired heat storage range in which the main burner is alight continually to automatically maintain the oven and hotplate temperatures.

When the temperatures are attained, the amount of gas to the burner is automatically reduced from **HIGH** to **LOW** to maintain steady temperatures when the range is not in use.

Loading the range will cause the main burner to revert to **HIGH** so that temperatures are brought back as quickly as possible.

From initial cold lighting, it will take the range about 6 hours to attain a steady temperature condition, and after initial temperature checks the range is controlled automatically.

HINTS ON USING YOUR AGA RANGE

The following points should be carefully observed and adhered to:-

1. Cook as much as possible in the ovens.
2. Close the hotplate insulating lids whenever the hotplates are not in use.
3. Clean the hotplate surfaces regularly with the wire brush provided.
4. Utensils with flat machined bases must be used to make perfect contact with the hotplate.
5. Have the range serviced at 12-monthly intervals by your Authorised AGA Distributor or local Gas Company.
6. Mop up spills as they occur.
7. Consult the AGA book for more cooking hints.

RANGE ACCESSORIES

The following accessories are provided with the range:

1-Large meat tin with grill rack
1-Half size meat tin with grill rack
1-Plain oven shelf
1-Toaster
2-Grid oven shelf
1-Wire brush

You will also receive a guarantee and registration card together with a copy of the AGA book.

LOCATION OF NAME PLATE

The model and serial number for this appliance are found on the name plate located on the inside of the outer burner door, covering the gas controls.

LIGHTING THE BURNER

A single gas burner located beneath the L.H. hotplate provides all the heat required for the operation of the AGA gas range.

Open the burner outer door to expose the gas control combination valve.

CAUTION: BEFORE LIGHTING ENSURE THAT THE GAS VALVE CONTROL KNOB 2 IS SET IN THE Ø OFF POSITION. (SEE FIG. A) AND THE ELECTRICAL SUPPLY TO THE AGA IS SWITCHED ON.

1. Turn on gas supply to cooker and open gas cock 1 at the base of the gas valve.
2. Turn the gas control knob **2** anti-clockwise to the position (See Fig. B). Press down and hold the knob in this position while depressing the piezo ignitor **3** several times until the pilot has lit. This can be observed through the viewing window **4**.
3. When the pilot has lit, continue to hold the gas valve control knob down for approx. 30 seconds. If it goes out, wait three minutes and repeat the procedure holding for a little longer.
4. With the pilot flame established, release the control knob gradually and rotate anti-clockwise to its low fire position (see Fig. C), whereupon the main burner will light. Leave in the low fire position for at least 30 minutes.

   NOTE: Any attempt to rotate the control knob before release may result in damage..
5. After 30 minutes rotate the control knob further anti-clockwise to the mid position in the green band for normal running. (See Fig. D).

NOTE: AFTER SEVERAL HOURS THE HEAT INDICATOR SHOULD BE ON OR ABOUT THE SILVER SECTION. IT MAY BE NECESSARY TO ADJUST THE CONTROL KNOB SLIGHTLY IN THE GREEN BAND TO ACHIEVE THIS.

When the cooker is lit from cold, moisture may form on the enamel which should be wiped off to prevent staining.

IF THE FLAME HAS EXTINGUISHED FOR WHATEVER REASON, WAIT THREE MINUTES (MINIMUM) BEFORE RE-LIGHTING.

POWER FAILURE

In the event of power failure your appliance will become inoperative. When the power is restored it will automatically restart.

THE HEAT INDICATOR

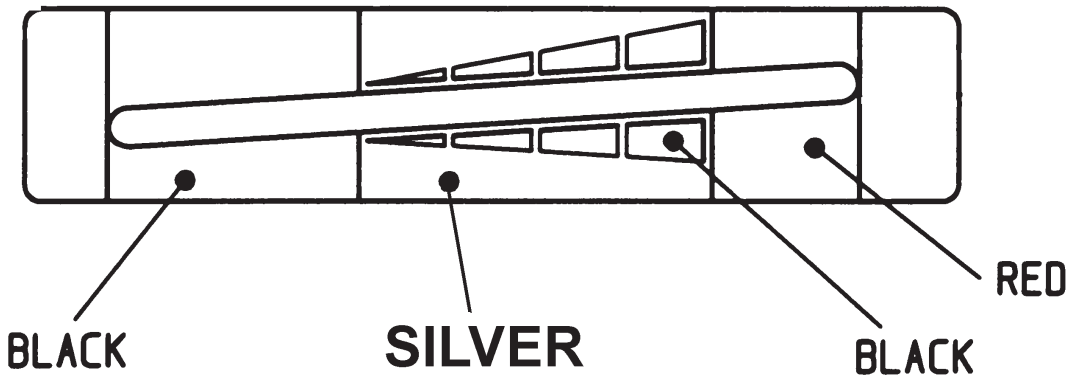


Fig. 1 DESN 515920

The heat indicator above the Roasting oven door is a guide to the stored heat within the AGA, and does not directly relate to the Roasting oven centre oven temperature.

It has 3 sections black, silver and red.

To obtain your preferred working temperature the control knob can be adjusted slightly. Once set it is not recommended to adjust on a regular basis. An AGA is designed to work at an optimum setting.

The optimum performance is usually achieved when the indicator is showing a mid-way position in the silver area.

Since the purpose of the heat indicator is to show that the AGA contains the full amount of stored heat it is best to refer to it first thing the morning or after a period of several hours during which no cooking has been done.

NOTE: IT DOES NOT INDICATE THE OVEN TEMPERATURE.

Any discrepancy can be resolved by marginally advancing or retarding the knob within the green band to compensate. Once the correct setting has been confirmed, the heat control will operate automatically to maintain the range at full temperatures.

NOTE: REMEMBER TO NOTE THE SETTING POSITION IF TURNING THE RANGE OFF.

TO EXTINUGISH THE BURNER

SHORT PERIODS

Turn the combination gas valve thermostat knob 2 clockwise until the knob symbol ☼ is adjacent to its register point. This will extinguish the main gas burner leaving the pilot flame alight, and will maintain some warmth within the range during the period of non-use.

LONG PERIODS

To completely extinguish the pilot burner, set the knob to symbol ●. Turn the service gas cock (1) to the **OFF** position.

SERVICE

The burner should be checked and cleaned at regular 12-month intervals and arrangements should be made with your AGA Distributor or local Gas Company for regular maintenance.

GENERAL CLEANING

WARNING: DISCONNECT ELECTRICAL SUPPLY BEFORE SERVICING THIS APPLIANCE.

DO NOT USE A STEAM CLEANER TO CLEAN THIS RANGE.

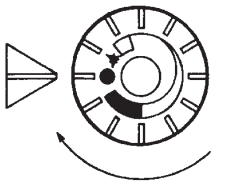
All that is needed to keep the vitreous enamelled surfaces of the AGA bright and clean is a daily rub over with a damp cloth and, maybe a little soapy water , followed by a damp cloth only.

If milk or fruit juice, or anything containing acid is spilt on the top plate or front plate, be sure to wipe off immediately. Also clean off condensation streaks on the front plate around oven doors, or the vitreous enamel may be permanently discoloured.

The linings of the insulated lids and oven doors may be cleaned with a soapy pad, open the lids and lift off the oven doors to allow them to cool a little before cleaning.

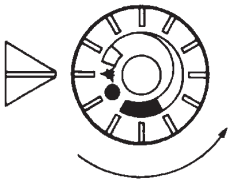
Do not, however, immerse the doors in water as they are packed with insulating material, and this may be damaged by excessive moisture.

The Roasting Oven (and the Baking Oven in Model GE) keeps itself clean and merely needs to be brushed out occassionally with a long-handled stiff brush. The Simmering Oven and Plate Warming Ovens may be cleaned with a stiff brush and a damp soapy cloth. The wire brush is provided for cleaning the hot plates.



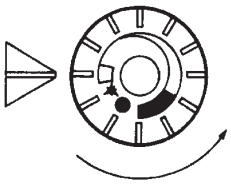
OFF

FIG A



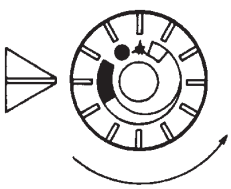
☼ IGNITION

FIG B



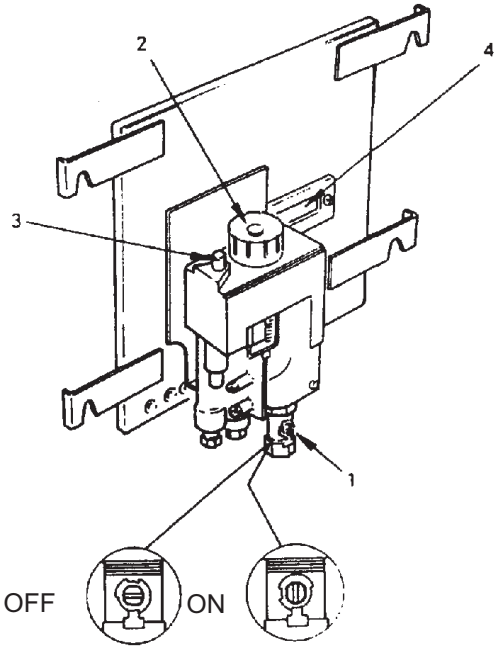
WHITE BLOCK
LOW FIRE

FIG C



GREEN BAND
NORMAL RUNNING

FIG D



DESN 210252 A

For further advice or information contact your local AGA Specialist

With AGA MARVEL's policy of continuous product improvement, the Company reserves the right to change specifications and make modifications to the appliances described and illustrated at any time.

AGA MARVEL
1260 E Van Deinse St.
Greenville, MI 48838

www.agamarvel.com

INSTRUCTIONS D'UTILISATION POUR CUISINIERES A GAZ AGA MODELES PV:

GC (2 FOUR) GAZ NATUREL ET GAS G.P.L.

GE (4 FOUR)

Cuisinières à gaz

Pour les marchés américain et canadien.

VEUILLEZ LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIERE AGA.

NOTA : CES INSTRUCTIONS DOIVENT ETRE REMISES A L'UTILISATEUR AVEC L'APPAREIL POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

Ce manuel a été rédigé dans le but de vous donner, à vous client, des informations élémentaires sur la sécurité et l'utilisation correcte de votre Cuisinière à gaz AGA.

Ces instructions concernent le fonctionnement et l'entretien de la cuisinière AGA et nous vous conseillons de lire ce manuel d'instructions avant de commencer à cuisiner.

DANGER : LE NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL PEUT ETRE A L'ORIGINE D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION, ENTRAINANT DES DEGATS MATERIELS, DES DOMMAGES CORPORELS OU MEME LA MORT.

- **NE STOCKEZ PAS DE L'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES A PROXIMITE DE LA CUISINIERE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.**
- **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - **N'ALLUMEZ AUCUN APPAREIL MENAGER, QUEL QU'I\L SOIT,**
  - **NE TOUCHEZ A RIEN D'ELECTRIQUE.**
  - **N'UTILISEZ PAS LE TELEPHONE DANS VOTRE BATIMENT.**
  - **APPELEZ IMMEDIATEMENT LE SERVICE DU GAZ DE CHEZ UN VOISIN. SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU SERVICE DU GAZ.**
  - **SI LA COMPAGNIE DU GAZ NE REPOND PAS, APPELEZ LES POMPIERS.**
- **L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DOIVENT ETRE REALISES PAR UN INSTALLATEUR QUALIFIE, UNE SOCIETE D'ENTRETIEN OU LA SOCIETE DISTRIBUTRICE DU GAZ.**

CONSIGNES DE SECURITE

NOTA : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA CUISINIERE.

Consignes élémentaires de sécurité

1. Ne stockez pas des matières combustibles, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de la cuisinière.
2. Le passage de l'air derrière le logement du brûleur doit toujours être dégagé et nettoyé. Aucun obstacle ne doit obstruer la porte extérieure du brûleur.

SÉCURITÉ DES ENFANTS

Il **FAUT** enseigner aux enfants les pratiques de sécurité pour éviter d'éventuels accidents. Nous donnons ci-dessous quelques consignes élémentaires que nous vous recommandons de lire et d'observer lors de l'utilisation de cet appareil en présence d'enfants.

Les enfants sont plus sensibles à la chaleur que les adultes, aussi :

1. Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance près de la cuisinière, et dissuadez-les de rester dans ce secteur.
2. Les enfants ne devraient pas être autorisés à monter sur la cuisinière.
3. Il **FAUT** enseigner aux enfants que la cuisinière et ses ustensiles peuvent être chauds.
4. Il faut enseigner aux enfants que la cuisinière n'est pas un jouet. Il doit être interdit de jouer avec les commandes de gaz derrière la porte extérieure du brûleur ou avec toute autre partie de la cuisinière.
5. Laissez refroidir les gros ustensiles dans un endroit sûr et hors de portée des jeunes enfants.

ATTENTION : EVITEZ DE RANGER DES OBJETS INTERESSANT LES ENFANTS DANS LES PLACARDS SITUES AU-DESSUS DE LA CUISINIERE, AFIN QU'ILS NE PUISSENT PAS SE SERVIR DE CELLE-CI POUR ATTEINDRE L'OBJET CONVOITE ET RISQUER L'ACCIDENT.

ODEURS DE GAZ

En présence d'une odeur de gaz avec la veilleuse et le brûleur principal allumés, fermez l'arrivée de gaz vers la cuisinière. Appelez votre installateur ou la compagnie du gaz qui vérifieront l'état de la conduite de gaz.

DANGER : N'UTILISEZ JAMAIS UNE ALLUMETTE OU UNE FLAMME NUE POUR LOCALISER UNE FUITE DE GAZ.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS

Les températures dans les espaces de rangement au-dessus de la cuisinière peuvent être trop élevées pour ranger certains types de produits comme les liquides volatiles ou les aérosols qui risquent d'exploser.

Assurez-vous que les placards sont capables de supporter le poids important des ustensiles de la cuisinière.

La profondeur des placards installés au-dessus de la cuisinière ne doit pas dépasser 330 mm.

GRAISSE

DANGER : LA GRAISSE CHAUDE EST INFLAMMABLE.

Nettoyez les dépôts de graisse sur le dessus et le devant de la cuisinière.

Ne laissez pas des récipients de graisse de cuisine à proximité de l'appareil. Si la graisse prend feu, n'enlevez pas la casserole mais couvrez-la pour éteindre les flammes.

DANGER : NE JETEZ PAS D'EAU SUR LES FLAMMES.

Utilisez un extincteur de type poudres inertes si vous en avez un, ou aspergez avec une grande quantité de levure chimique.

Consignes de sécurité et conseils d'utilisation de la cuisinière

N'allez pas chercher les ustensiles à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud. Pour ajouter ou enlever un ustensile, tirez la grille dans sa position la plus avancée. Des gants seront nécessaires pour enlever les ustensiles.

Même si la cuisinière elle-même apporte une radiation douce et des courants d'air chaud de convection, elle ne doit pas être utilisée pour augmenter le chauffage de la pièce en relevant les couvercles des plaques de cuisson ou en laissant les portes des fours ouvertes. Cette

consigne est basée sur des constats d'accident, tout comme l'usage des fours comme espace de rangement.
DANGER : NE FAITES PAS CHAUFFER DANS LE FOUR UN RECIPIENT FERME EN VERRE OU EN METAL.
La pression s'accumule dans le récipient qui risque d'exploser et de provoquer des blessures graves.

Consignes générales de sécurité et conseils d'utilisation des ustensiles

1. Vérifiez que le fond de l'ustensile est usiné plat pour qu'il fasse un contact parfait avec la plaque de cuisson.
2. Choisissez un ustensile de bonne dimension pour éviter le débordement des aliments.

DANGER : NE LAISSEZ JAMAIS UNE CASSEROLE DE FRITURE SANS SURVEILLANCE.

3. Tournez toujours la poignée de l'ustensile vers l'arrière de la cuisinière et hors de portée des jeunes enfants.

ORIGINE DE LA CUISINIERE AGA

Mise au point vers la fin des années 1920 avec un combustible solide, l'idée permettait de cuire au four, bouillir, braiser, griller, mijoter, rôtir et frire avec le minimum d'attention, tout en donnant une cuisson parfaite et un entretien facile avec la régulation automatique de la chaleur.

Plus tard, les appareils au gaz ont maintenu cette même qualité de cuisson, alliée au brûlage automatique et sans risque du gaz qui permet un minimum d'attention.

La cuisinière fonctionne à l'électricité et peut être alimentée en gaz naturel ou en gaz G.P.L. (selon le modèle), l'appareil étant raccordé à une cheminée qui évacue les produits de combustion et les odeurs.

COMMENT FONCTIONNE LA CUISINIERE AGA

La cuisinière AGA est un appareil chauffé au gaz par accumulation, dans lequel le brûleur principal est constamment allumé pour maintenir automatiquement la température des fours et des plaques de cuisson.

Lorsque les températures sont atteintes, la quantité de gaz arrivant sur le brûleur est automatiquement réduite de **MAXIMUM** à **MINIMUM** pour conserver des températures régulières lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.

Lorsqu'on introduit quelque chose dans la cuisinière, le brûleur repasse sur **MAXIMUM** pour relever les températures aussi rapidement que possible.

A partir de l'allumage à froid, il faut environ 6 heures pour que la cuisinière atteigne une température régulière et, après les premiers contrôles de température, la régulation de la cuisinière est automatique.

CONSEILS SUR L'UTILISATION DE VOTRE CUISINIERE AGA

Il faut respecter scrupuleusement les points suivants :

1. Faites la cuisine autant que possible dans les fours.
2. Fermez les couvercles isolants des plaques de cuisson lorsque celles-ci ne sont pas utilisées.
3. Nettoyez la surface des plaques régulièrement avec la brosse métallique fournie.
4. Utilisez des ustensiles à fond usiné plat pour assurer un contact parfait avec les plaques de cuisson.
5. Faites faire un entretien de la cuisinière tous les 12 mois par votre distributeur agréé AGA ou la compagnie du gaz.
6. Epongez les débordements dès qu'ils se produisent.
7. Vous trouverez d'autres conseils de cuisson dans le manuel AGA.

ACCESSOIRES

Les accessoires suivants sont fournis avec la cuisinière :
1 Grand plat à viande avec grille
1 Petit plat à viande avec grille
1 Plateau de four
1 Grille-pain
2 Grilles de four
1 Brosse métallique

EMPLACEMENT DE LA PLAQUE SIGNALETIQUE

Vous recevrez également une carte de garantie et d'immatriculation, ainsi qu'une copie du manuel AGA.
Les numéros de modèle et de série pour cet appareil se trouvent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte du brûleur qui protège les commandes de gaz.

ALLUMAGE DU BRULEUR

Un seul brûleur situé sous la plaque de cuisson gauche fournit toute la chaleur nécessaire au fonctionnement de la cuisinière à gaz AGA.
Ouvrez la porte extérieure du brûleur pour avoir accès au régulateur mixte de gaz.

ATTENTION : AVANT D'ALLUMER, VERIFIEZ QUE LE BOUTON 2 DE COMMANDE EST SUR LA POSITION 0 (ARRET) (VOIR FIG. A) ET QUE LA CUISINIERE EST SOUS TENSION.

1. Ouvrez l'arrivée de gaz vers la cuisinière et ouvrez le robinet 1 à la base du régulateur de gaz.
2. Tournez le bouton **2** de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position (Fig. B). Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé dans cette position tout en appuyant sur l'allumeur à quartz **3** plusieurs fois jusqu'à ce que la veilleuse s'allume. L'opération peut s'observer dans le regard **4**.
3. Lorsque la veilleuse est allumée, continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant environ 30 secondes. Si elle s'éteint, attendez trois minutes puis répétez l'opération en maintenant enfoncé un peu plus longtemps.
4. Une fois la flamme de la veilleuse correctement allumée, relâchez progressivement le bouton de réglage et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à sa puissance minimale (voir Fig. 3C) :après quoi le brûleur principal s'allumera. Gardez à la puissance minimale pendant au moins 30 minutes.

   NOTE : Toute tentative de tourner le bouton avant de l'avoir relâché risque de l'endommager.
5. Après 30 minutes, tournez encore le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position médiane dans la bande verte pour un fonctionnement normal (Fig. D).

NOTE : APRÈS PLUSIEURS HEURES, L'INDICATEUR DE CHALEUR DOIT SE TROUVER À PEU PRÈS AU CENTRE DE LA SECTION ARGENTÉE. IL POURRAIT S'AVÉRER NÉCESSAIRE DE DÉPLACER LÉGÈREMENT LE BOUTON DE COMMANDE DANS LA BANDE VERTE POUR QUE CELA SE PRODUISE.

Lorsque la cuisinière est allumée à froid, il faut essuyer l'humidité qui pourrait se former sur l'émail afin d'éviter les taches.

SI LA FLAMME S'EST ETEINTE POUR UNE RAISON OU POUR UNE AUTRE, ATTENDRE (AU MOINS) TROIS MINUTES AVANT DE RECOMMENCER.

COUPURE DE COURANT
En cas de coupure de courant, il n'est pas possible de faire fonctionner la cuisinière. Elle se remet en route automatiquement lorsque le courant est rétabli.

LE INDICATEUR DE CHALEUR

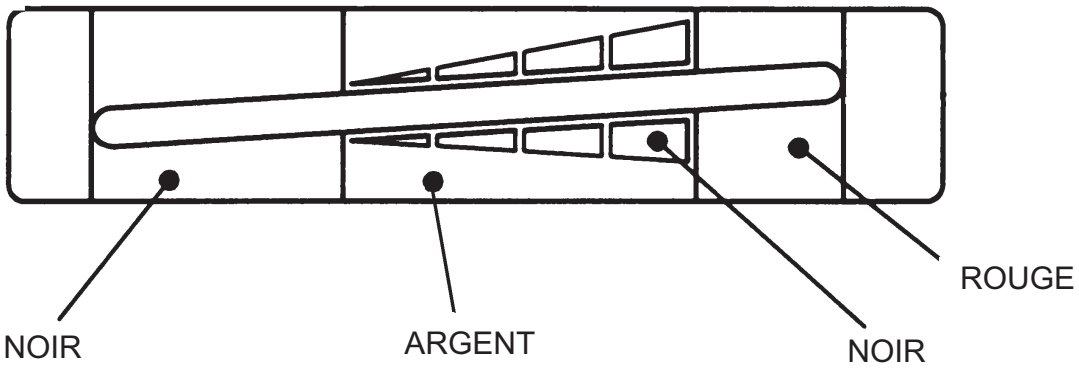


Fig. 1 DESN 515920

L'indicateur de chaleur au-dessus de la porte du four conventionnel est un guide pour la chaleur stockée au sein de l'Aga et ne se rapporte pas directement à la température au centre du four conventionnel.

Il est doté de 3 sections : noir, argent et rouge.

Afin d'obtenir votre température de travail préférée, le bouton de commande peut être légèrement déplacé. Une fois réglé, il n'est pas recommandé de l'ajuster de façon régulière. Un Aga est conçu pour fonctionner à un réglage optmimal.

La performance optimale est généralement atteinte lorsque l'indicateur indique une position à mi-chemin dans la section argentée.

Étant donné que le but de l'indicateur de chaleur est de montrer que l'Aga contient l'entièreté de la chaleur stockée, le mieux à faire est de le consulter dès la première heure au matin ou après une période de plusieurs heures durant laquelle rien n'a été cuisiné.

NOTE : IL NE CONSTITUE AUCUNE INDICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR.

Tout écart peut se régler en déplaçant le bouton par rapport à la bande verte pour compenser. Lorsque le réglage correct est obtenu, la régulation de la chaleur est automatique et la cuisinière est maintenu à la température maximale.

NOTA: N'OUBLIEZ PAS DE NOTER LA POSITION DE REGLAGE LORSQUE VOUS ETEIGNEZ LA CUISINIERE.

POUR ETEINDRE LE BRULEUR

Périodes courtes
Tournez le bouton **2** de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole ☼ soit aligné avec son point de repère. Le brûleur principal s'éteint mais la veilleuse reste allumée pour maintenir une certaine chaleur dans la cuisinière pendant la période de non-utilisation.

ENTRETIEN

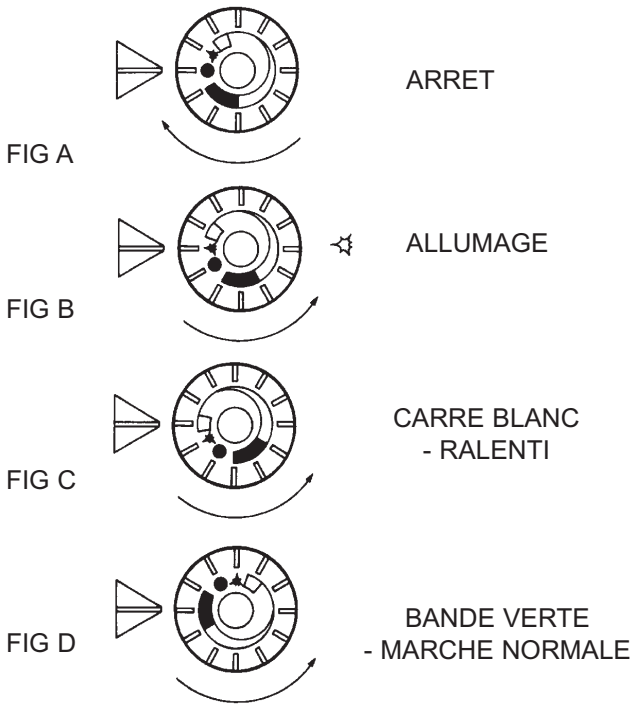
PÉRIODES LONGUES
Pour éteindre complètement la veilleuse, mettez le bouton sur le symbole ●. Tournez le robinet **1** d'arrivée de gaz sur la position **ARRET**.
Le brûleur doit être vérifié et nettoyé régulièrement tous les ans, et un entretien régulier de l'appareil doit être organisé avec votre distributeur agréé AGA ou la compagnie du gaz.

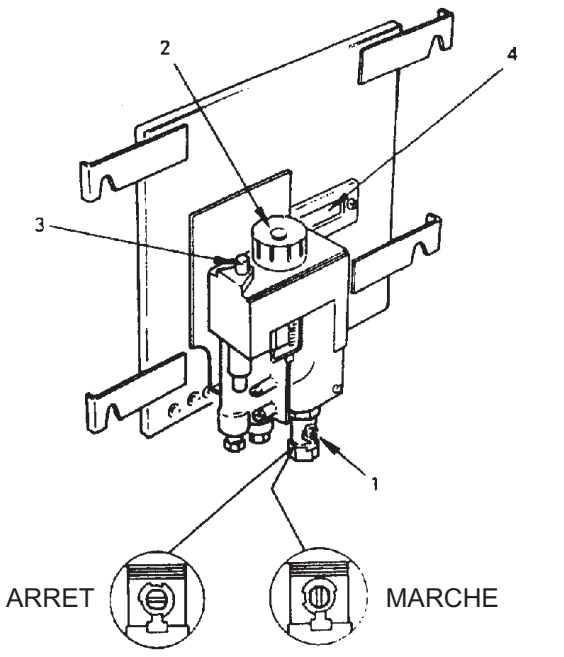
DANGER : DEBRANCHEZ L'ALIMENTATION ELECTRIQUE AVANT TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN.

NETTOYAGE GENERAL

N'EMPLOYEZ PAS DE NETTOYER A LA VAPEUR POUR NETTOYER CETTE CUISINIÈRE.

Pour conserver la brillance et la propreté de l'émail vitrifié de votre cuisinière AGA, il suffit de frotter tous les jours avec un chiffon humide additionné éventuellement d'un peu d'eau savonneuse, suivi uniquement d'un chiffon humide.
Si du lait, du jus de fruit ou un produit contenant de l'acide s'est renversé sur le plateau ou sur la façade, essuyez tout de suite. Nettoyez aussi les marques de condensation sur la façade, autour des portes des fours, pour éviter de décolorer à tout jamais l'émail vitrifié.
Le revêtement des couvercles isolants et des portes de four peut être nettoyé avec une éponge imbibée de savon. Relevez les couvercles et ouvrez les portes pour les laisser refroidir avant de nettoyer.
Il ne faut pas immerger les portes dans l'eau car elles sont garnies de matière isolante qui pourrait être endommagée par l'humidité.
Le four à rôtir (et le four à cuire dans le modèle GE) est autonettoyant et ne nécessite qu'occasionnellement un nettoyage à l'aide d'une brosse dure à manche long. Le four à mijoter et les fours à réchauffer les assiettes peuvent être nettoyés avec une brosse dure et un chiffon humide savonneux. La brosse métallique fournie sert à nettoyer les plaques de cuisson.





DESN 210252 A

Pour tout renseignment ou conseil complémentaire, prennez contact avec votre distributeur.

Soucieuse de toujours améliorer la qualité de ses produits, la société AGA MARVEL se réserve le droit de modifier les caractéristiques et d'effectuer des changements à tout moment sur les modèles décrits dans cette notice.

BUREAU AUX ÉTATS UNIS:

AGA MARVEL
1260 E Van Deinse St.
Greenville, MI 48838

www.agamarvel.com